

## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung: Sangelito Pistazie**

**Artikelnummer: 148133**

**Füllmenge: 1kg**

### 1) Allgemeine Beschreibung:

Aus Pistazienersatzstoffen hergestellte, mit Kaliumsorbat konservierte Paste zur Aromatisierung bzw. geschmacklichen Abrundung von Dessertcremen und Gebäckfüllungen.

### 2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: grüne Paste  
Geruch: arttypisch, aromatisch, ohne Fremdgeruch  
Geschmack: arttypisch, leicht bitter, süß, aromatisch

### 3) Anwendung:

Nach Bedarf.

Die Dosis der Paste ist von der beabsichtigten Anwendung abhängig und beträgt 30 - 50g pro kg Masse als Richtwert.

### 4) Zutaten (in der Menge entsprechend absteigender Reihenfolge):

Wasser  
Glucosesirup  
Zucker  
MARZIPAN (MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup) (7,3%)  
HASELNUSSMASSE (4%)  
Aroma  
Verdickungsmittel Natrium-Carboxymethylcellulose & Cellulosegummi E466  
Farbstoff Gelbgrün natürlich E100, E141(Kupfer-Chlorophyll E141(ii), Curcumin E100)  
Konservierungsstoff Kaliumsorbat E202

**5) Brechungsindex (20°C):** 49°-51°

**6) Dichte(20°C):** 1,2-1,3

**7) PH:** -----

### 8) Mikrobiologische Information

Gesamtkeimzahl:	max. 1.000 / g
Hefen:	max. 100 / g
Schimmel:	max. 100 / g
Enterobacteriaceae:	max. 10 / g
Coliforme Keime:	negativ in 0,1 g
Escherichia coli:	negativ in 1 g
Salmonella:	negativ in 25 g

### 9) Ionisation Information:

Dies Produkt wurde nicht ionisiert und enthält keine ionisierten Rohstoffe.

### 10) Nanomaterial Information

Dies Produkt unterliegt nicht den Kennzeichnungspflichten für Nanomaterialien.

### 11) Herstellland:

Das Produkt wird in Österreich mit Bestandteilen unterschiedlicher Herkunft hergestellt.

### 12) EU-Allergenkennzeichnung gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung Nr. 1169/2011				
		Nicht enthalten	Enthalten	Angabe des Inhaltsstoffes
01	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x		
03	Eier und Eierzeugnisse	x		
04	Fisch und Fischerzeugnisse	x		
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	x		
06	Soja und Sojaerzeugnisse	x		
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	x		
08	Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	Haselnussmasse, Marzipan
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
10	Senf und Senferzeugnisse	x		
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben	x		
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	x		

### 13) Lagerbedingungen:

Das original verpackte Produkt ist bei Zimmertemperatur, trocken und lichtgeschützt zu lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und rasch verbrauchen. Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

**14) Legislation:**

Das Produkt enthält keine Verunreinigungen in toxischer Konzentration, entspricht den FAO-/WHO-Richtlinien und genügt dem österreichischen Lebensmittelgesetz. Bei der Verwendung sind die lokalen Gesetze zu beachten.

**15) Verpackung:**

Das Produkt wird in hygienisch einwandfreie PE-Stehtube abgefüllt und ist gegenüber unerwünschter Kontamination gesichert. Zutaten sind aus dem Etikett ersichtlich, MHD und Chargennummer sind auf dem Verschluss ersichtlich.

**16) Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO):**

In unserem Haus werden keine Rohstoffe verwendet, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen bestehen, GVO beinhalten oder von GVO produziert werden. Aus diesen Gründen besteht keine Kennzeichnungspflicht im Sinne der EU-VO 1829/2003 und der EU-VO 1830/2003.

**17) Nährwerte für 100g Produkt\*:**

Gesamtenergie:	236 kcal
	989 kJ
Kohlenhydrate:	48,1 g
Davon Zucker:	48,1 g
Fett:	3,8 g
Davon gesättigte:	0,3 g
Eiweiß:	1,2 g
Salz:	0,5 g

\*Berechnete Werte anhand der Rezeptur. Die Erstellung erfolgte entsprechend unseren Erfahrungen sowie den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen. Sie stellt jedoch keine Zusicherung im Rechtssinne dar.

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Wiener Neustadt, 14.01.2025

Alexander Wurth